



⊕ Die prominente Jury mit dem Gestalter der „Krone“-Kunst-Bim, Tom Lohner (vorne Mitte), und „Steierkronen“-Chef Oliver Pokorny (3. v. re.).

Das adelt die Bewerber: Waltraud Hutter, Genussbotschafterin von Graz, war als Expertin für Geschmack und Kulinarik entzückt von der Krapfenqualität. ⊕



Die besten Krapfen in

Der steirische Krapfentest der „Krone“ war heuer noch umfangreicher, durch die hohe Qualität noch schwieriger und in der Straßenbahn noch lässiger. Der Sieger 2019 ist so überraschend wie sympathisch.

Eines vorweg: Der Test verlief völlig anonym, die Jury wusste also bis zum Schluss nicht, welchen Krapfen von welchem Anbieter sie da vor sich hatte. Beurteilt wurde nach strengen Kriterien, Geschmack,

Aussehen, der Teig und die Marmelade wurden eingehender Prüfung unterzogen. Das vor einer Menge Publikum – denn die einmalige „Krone“-Kunst-Bim zieht in Graz selbstredend eine Menge Zuseher an. Wenn dann

noch sogar der Künstler selbst mit an Bord ist! Keine Frage, dass da viele Zaungäste auch mitkosten und mitnaschen durften.

Freilich, die Latte lag äußerst hoch: Schließlich wurden die Produkte jener 14

Anbieter gewertet, die Sie, liebe Leser, durch Ihre Stimmen zu Ihren Bezirksfavoriten gemacht haben.

Die wichtigste Erkenntnis vorab: **Alle** Krapfen waren köstlich und bewiesen, dass sie nicht umsonst in der Gunst unserer Leserschaft so hoch liegen. Und sie lagen punktemäßig so eng zusammen, dass wir nach den drei Erstplatzierten auf eine weitere Reihung verzichteten.



Christof Widakovich, Heinz Schwindhackl und Mario Haas prüften richtig streng, das attraktive Prinzenpaar Sigrig und Philipp genoss den Test darüber hinaus sichtlich. Einig waren sich alle Beteiligten: „Wir lieben Krapfen. Und die hier sind alle richtig, richtig gut.“



Fotos: Jürgen Radspieler



Der „Krone“-Krapfentest (kl. Bild Jurymitglied Gusti Maier) zog auch viele Besucher an, die natürlich Kostproben bekamen

der coolsten Bim

Ein Krapfen aber hatte die Nase ganz weit vorn, sorgte für einen Überraschungssieg und verwies sogar berühmte Bäckereien auf die Plätze: die Café-Konditorei Famoos aus Mooskirchen! Die übrigens auch eine ganz sympathische Einrichtung ist, bitte lesen



Sie dazu auch die folgende Seite. Auf den zweiten Platz schaffte es ebenfalls eher ein Überraschungskandidat. Nämlich der Hofladen der Familie Wippel in Premstätten. „Bei uns bäckt noch die Omi“, so die Besitzer. Da es im Hofladen auch noch andere Genüsse – Kernöl, Säfte, Milchprodukte, tolle Geschenkkörbe – gibt, zahlt sich der Besuch auf jeden Fall aus.

Und auf dem dritten Platz liegt einer, der verlässlich in Sachen Krapfen immer einen Stockerlplatz besteigt:

die Grazer Konditorei Kern, deren flaumige, köstliche Krapfen die Favoriten sehr vieler sind.

Wir gratulieren jedenfalls herzlich!

Und unser Test hat einmal mehr gezeigt, dass sich die Zeiten ändern mögen – der Gusto

auf Krapfen wird es niemals. „Das hat vielleicht etwas mit der Kindheit zu tun“, dürfte Top-Koch Christof Widakovich ins Schwarze treffen. „Ich zum Beispiel vergesse nie den Geschmack vom ersten Krapfen. Da steigt auch später noch immer das Gefühl von Geborgenheit und süßem Genuss hoch.“

Ganz versessen auf Krapfen ist auch Mario Haas, Sturm-Legende mit höchsten Sympathiewerten. „Ich esse sicher jeden Tag Krapfen“, gibt er zu. „Die sind das Schönste am Fasching.“

Einig waren sich alle, dass das Randerl wichtig wäre, und dass der Krapfen schön „verdichtet“ sein muss, „das zeugt auch von qualitativ hochwertigen Zutaten“, weiß Experte Heinz Schwindhackl von der berühmten Konditorei in Weiz. Lassen wir es uns schmecken! Christa Blümel

BITTE BLÄTTERN SIE UM

KRAPFEN-JURY

- ⊕ **Prinzessin Sigrig I. und Prinz Philipp I.**, das Grazer Faschingsprinzenpaar
- ⊕ **Christof Widakovich**, Grazer Spitzengastronom
- ⊕ **Tom Lohner**, internationaler Künstler und Gestalter der „Krone“-Kunst-Bim
- ⊕ **Mario Haas**, Fußballerlegende von Sturm Graz
- ⊕ **Heinz Schwindhackl**, Konditormeister aus Weiz
- ⊕ **Waltraud Hutter**, Genussbotschafterin von Graz
- ⊕ **Gusti Maier**, engagierte Landesbäuerin und Genuss-Expertin.

VORHANG AUF FÜR DIE BEZIRKSSIEGER

- ⊕ **Graz:** Bäckerei Kern, Mariatroster Straße 93
- ⊕ **Graz-Umgebung:** Hofladen Familie Wippel, Bierbaum 23, Premstätten
- ⊕ **Bruck-Mürzzuschlag:** Bäckerei Fuchs, Hafendorf 3, Kapfenberg
- ⊕ **Deutschlandsberg:** Bäckerei Eberle, Hauptstraße 20, Lannach
- ⊕ **Hartberg-Fürstenfeld:** Bäckerei Birchbauer, Hauptplatz 13, Fürstenfeld
- ⊕ **Leibnitz:** Bäckerei Schlauer, Bürgerwaldg. 117, Ehrenhausen
- ⊕ **Leoben:** Bäckerei Weber, Waasenstraße 21, Leoben
- ⊕ **Liezen:** Bäckerei Alfred Schmid, Hall 165, Admont
- ⊕ **Murau:** Naturbäckerei Karl Hager, Mühlengasse 4, Murau
- ⊕ **Murtal:** Bäckerei/Konditorei Gruber, St. Lorenzen 57, St. Margarethen/Knittelfeld
- ⊕ **Südoststeiermark:** Bäckerei Kranich, Hauptstraße 194, St. Peter/Ottersbach
- ⊕ **Voitsberg (zwei Sieger):** Buschenschank Fuchsenhof, Gasselsberg 56, Krottendorf-Gaisfeld
- ⊕ **Café-Konditorei Famoos**, Oberer Markt 6, Mooskirchen
- ⊕ **Weiz:** Bäckerei Erich Felber, Oberer Markt 2, Birkfeld